

山田錦生産の拡大と地域農業

—少量生産地の現状分析より—

竹 安 栄 子

要 旨

日本酒の生産量は過去20年にわたって大きく減少を続けてきたが、2011年に初めてわずかながら増加に転じた。その理由は、一般酒の消費が減少し続ける中、純米吟醸酒などの「特定名称酒」の消費量が増加したことにある。この吟醸酒生産に欠かすことのできない原料米が「山田錦」である。

「山田錦」は最高品質の酒造好適米として酒造家の評価が確立している。生産地も全国32府県に広がっており、酒造好適米の中でもっとも生産量の多い品種である。近年、主生産地の兵庫県の実産量が伸び悩む中、少量生産地域の生産量が増加している。

日本酒は、原料米生産、酒造業、そして流通産業の3領域に関連している産品である。本稿は、山田錦の少量生産地である三重、滋賀、鳥取、広島、山口の山田錦生産地と生産者、酒造メーカー、販売活動を分析し、山田錦が地域農業の展開にどのような役割を果たしているかを明らかにすることによって今後の山田錦生産の方向性を模索することを目的としている。

キーワード：山田錦、地域農業、日本酒、少量生産地

I. 問題の背景

最高品質の酒造好適米として全国の酒造家からの評価が確立している兵庫山田錦をめぐる研究としては、その科学的成分や特質、栽培技術、あるいは品種開発から普及までの歴史的経緯などを中心にこれまでいくつかの研究が発表されている（兵庫県酒米振興会，1961；東条山田錦冊子編集委員会，2006；兵庫酒米研究グループ，2010）。しかし山田錦生産地とその生産者に関する研究はこれまで行われたことがなく、筆者と共同研究者が2007（平成19）年に山田錦の特A地区である兵庫県（旧）口吉川町殿畑集落（現三木市）で実施した調査研究が初めてであるといえよう（竹安・西尾，2008）。爾来、酒米山田錦の生産地と生産者の調査研究を継続してきた。これら一連の研究成果から、兵庫山田錦生産地で離農が進行し、かつ生産者の高齢化が進んでいること、これに対して集落営農や法人化などの新たな動きもみられないわけではないが、兵庫山田錦の生産地と生産の担い手確保の見通しは楽観できない状況にあることを明らかにしてきた（竹安，2009；春日・井上・竹安，2012）。

ところで山田錦は全国32府県で生産されており、酒造好適米の中でもっとも生産量が多く、

表1 兵庫産山田錦の全国比率の推移

単位：トン、%

	2000 (H12)	2007 (H19)	2008 (H20)	2009 (H21)	2010 (H22)	2011 (H23)	2012 (H24)	2013 (H25)
全 国	24,577	19,687	21,339	21,126	19,418	20,027	21,066	22,955
兵 庫	20,599	14,900	16,359	15,874	14,453	15,227	15,783	17,031
兵庫産の比率	83.7	75.7	76.7	75.1	74.4	76.0	74.9	74.2

資料：農林水産省「米穀の農産物検査結果」

かつ生産地の府県がもっとも多い品種である¹⁾。表1からわかるように、山田錦生産は兵庫県が圧倒的に優位を占めているが、2000年頃より徐々に他府県での生産が増加してきている²⁾。一方、日本酒の消費量が減少し続ける中で、特定名称酒の消費は増加傾向にあり、これが山田錦の生産地の新たな形成や再編成を促す背景となっている。すなわち、近年の傾向として地元産のコメを使った酒造りを目指し、酒米生産と直接的連携関係を構築する蔵元が増える傾向にある。山田錦生産における兵庫県の圧倒的優位性は揺るぎがないものの、相対的に兵庫以外の産地の生産量が増加する傾向にあるのが現状である。本稿は、このような近年の西日本を中心とした山田錦生産の拡大の状況を受けて、年間生産量200tクラスの生産地の実態調査結果を分析し、山田錦生産が農業生産の展開にどのような役割を果たしているかを明らかにすることによって今後の山田錦生産の方向性を模索することを目的としている。

Ⅱ. 特定名称酒志向と山田錦生産の推移

周知のように、この20年間日本酒の消費量は減少の一途をたどっているが³⁾、1992（平成4）年の「特定名称酒」の登場以降、品質面で差別化を図ろうとする動きが酒造メーカーに見られるようになり、2010（平成22）年に下げ止まる兆しが表れた。表2をみると、2007（平成19）年から2011（平成23）年の5年間で純米吟醸酒は消費量を伸ばしている。また吟醸酒も2011（平成23）年には消費量が増加に転じていて、日本酒の消費量全体も2011（平成23）年に初めて微増に転じたことがわかる。この20年余りの間の特に中小の酒造メーカーが取り組んできた品質での差別化や個性化の努力がようやく数字になって現れるところにまで達したといえるだろう。

このように酒造メーカーが品質に関心を向けるようになった結果、原料米、特に吟醸酒生産に欠くことのできない山田錦に対する需要・関心も強くなった。ここでまず山田錦生産の状況

- 1) 酒造米の生産量第2位の五百万石は平成24年産米検査結果では、検査総量20,098トン、生産府県は22府県であった（農林水産省米穀の農産物検査結果2014（平成26）年3月31日現在（速報値））。
- 2) 2014年度より、農林水産省は山田錦をはじめとした酒造好適米の需要増加に対応するため、山田錦などの酒造好適米の生産増加分については作付を一部転作扱いとすることを決めた（日本農業新聞 2014）。
- 3) 清酒製造のピークは1973（昭和48）年の1,421千キロリットルで、約40年の間に3分の1以下にまで落ち込んでいる。

表2 清酒消費量の推移

単位：キロリットル、%

	2007 (平成19)年	2008 (平成20)年	2009 (平成21)年	2010 (平成22)年	2011 (平成23)年	対2010年度比
純米酒	49844 (9.9)	49248 (10.0)	47882 (10.2)	45512 (10.4)	47259 (10.5)	103.8
純米吟醸酒	26950 (5.4)	28041 (5.7)	25703 (5.5)	25211 (5.7)	27772 (6.2)	110.2
吟醸酒	20946 (4.2)	21691 (4.4)	18303 (3.9)	16544 (3.8)	19179 (4.3)	115.9
本醸造酒	66188 (13.2)	57094 (11.6)	55942 (11.9)	50565 (11.5)	48666 (10.8)	96.2
(特定名称の清酒)小計	163928 (32.6)	156074 (31.6)	147829 (31.5)	137833 (31.4)	142875 (31.8)	103.7
特定名称以外の清酒	338593 (67.4)	337562 (68.4)	321549 (68.5)	301818 (68.2)	306296 (68.2)	101.5
合 計	502521 (100.0)	493693 (100.0)	469378 (100.0)	439651 (100.0)	449171 (100.0)	102.2

資料：国税庁「酒類販売（販売）数量等の状況表（全国計）」

を見ておこう。

山田錦は酒米の中でも全国でもっとも広範囲に栽培されている酒造好適米である。この背景には、①どのような酒造りにも適応する広汎性を持つ山田錦の特性が、酒造家の中で圧倒的に高い評価を得ていること、②兵庫産山田錦の入手が難しかった時代に、兵庫産に代わって地元での山田錦生産が取り組まれたこと、③そして、地元産山田錦を使用し、地元の水を使った「地酒づくり」を目指す酒蔵が出てきたこと、などがあると考えられる（春日，2014）。とはいえ、表1に示すように、2013（平成25）年においても兵庫産が山田錦総量の約74%を占めている。しかしその占有率は2000（平成12）年の83.7%と比較すると10%近く減少している。すなわちこれは兵庫以外の産地の生産量の割合が上昇していることを意味している。ただ山田錦の伝統的産地である兵庫は、生産総量において優位を占めているだけでなく、山田錦の品質において大きく他を引き離している点に特徴がある。表3に示すように、兵庫は検査数量の68.4%を「特上」と「特等」で占めているが（これは量にすると11,717トンとなる）、兵庫に次ぐ生産量の岡山の場合では、「特上」は0トンであり、「特等」がわずかに0.2%、検査数量の7割以上が1等となっている。全国の酒造業者が兵庫の山田錦の入手を切望する理由がここにあるといえる。なお、徳島県は「特上」が兵庫の割合に次ぐ3.2%あり、「特等」とあわせると71.4%になる。一部の酒造家の間では「阿波錦」と呼ばれて高い評価を受けているが、生産総量がわずかに533トンに過ぎず、山田錦生産全体に及ぼす影響は兵庫と比べものにならない。

次に全国の山田錦生産の推移をみてみよう。表4に2007（平成19）年産米から2012（平成24）年産米までの都道府県別の山田錦検査数量の推移を示した。なお本表では山田錦検査数量が100トン未満の産地は「その他」として取りまとめた。日本酒の消費量の減少が止まらないため、山田錦に対する需要が年々落ち込んでいると多くの産地で言われているが、検査数量が

表3 府県別山田錦の検査数量と等級（平成25年産米）

単位：トン、%

産地	総計	等級比率					
		特上	特等	1等	2等	3等	規格外
宮城	26	—	—	17.1	69.5	13.4	—
山形	1	—	—	—	100.0	—	—
茨城	2	—	—	14.3	85.7	—	—
栃木	13	—	—	13.4	66.3	11.4	8.9
神奈川	59	—	—	64.8	28.8	6.4	—
新潟	20	—	—	46.9	44.5	8.6	—
富山	249	—	—	97.0	1.7	1.3	—
石川	30	—	—	31.5	51.2	16.6	0.7
福井	103	—	2.4	68.3	27.5	1.8	—
山梨	5	—	—	—	10.5	89.5	—
静岡	316	—	0.8	66.9	23.2	9.1	—
三重	195	1.6	64.3	20.8	10.1	3.2	—
滋賀	390	—	—	62.4	30.6	6.2	0.8
京都	94	—	—	36.8	33.3	29.9	—
大阪	29	—	—	11.9	19.5	68.5	—
兵庫	17,031	4.4	64.0	13.9	2.7	10.6	4.5
奈良	27	—	—	7.2	62.1	30.8	—
和歌山	42	—	—	23.6	60.6	15.6	0.3
鳥取	247	—	2.0	72.2	15.9	9.3	0.6
島根	108	—	—	23.8	63.8	12.3	0.1
岡山	1,542	—	0.2	71.6	4.7	17.4	6.1
広島	235	—	29.4	57.8	1.9	8.1	2.9
山口	393	—	6.4	47.2	31.5	7.6	7.3
徳島	533	3.2	68.2	0.8	2.6	25.2	—
香川	21	—	—	28.0	46.1	26.0	—
愛媛	21	—	—	16.2	36.8	42.0	5.0
高知	30	—	—	—	34.2	59.7	6.1
福岡	867	—	—	91.7	4.7	2.2	1.3
佐賀	207	—	—	48.8	21.0	21.3	8.9
長崎	34	—	11.5	16.8	65.6	6.0	—
熊本	58	—	24.0	28.5	35.5	11.8	0.3
大分	17	—	—	—	41.2	58.8	—
宮崎	11	—	—	—	—	60.4	39.6
計	22,955	3.3	50.2	25.5	5.8	11.1	4.1

資料：農林水産省、米穀の農産物検査結果、2014（平成26）年3月31日現在（速報値）

ら見ると過去6年間の全国の山田錦生産総量は、2010（平成22）年度に2007（平成19）年度を若干下回ったものの他の年度は2007（平成19）年産を上回っている。表1に掲げた2000（平成12）年の全国並びに兵庫の検査数量と比較すると、全国の山田錦検査数量は24,577トン、兵庫は20,599トンであった⁴⁾。これを2012（平成24）年と比較するとこの12年間で、全国は3,511ト

4) 農林水産省、2014、「米穀の農産物検査結果平成12年」

表4 都道府県別山田錦検査数量の推移

単位：トン、%

産地	2007(H19)年		2008(H20)年		2009(H21)年		2010(H22)年		2011(H23)年		2012(H24)年	
	実数	対H19年比	実数	対H19年比	実数	対H19年比	実数	対H19年比	実数	対H19年比	実数	対H19年比
富山	98	100.0	—	—	151	154.1	142	144.9	127	129.6	249	254.1
静岡	349	100.0	471	135.0	301	86.2	211	60.5	119	34.1	225	64.5
三重	243	100.0	240	98.8	199	81.9	200	82.3	175	72.0	202	83.1
滋賀	241	100.0	308	127.8	314	130.3	287	119.1	286	118.7	258	107.1
兵庫	14900	100.0	16359	109.8	15874	106.5	14453	97.0	15227	102.2	15783	105.9
鳥取	182	100.0	237	130.2	216	118.6	217	119.2	233	128.0	217	119.2
岡山	764	100.0	942	123.3	1166	152.6	1277	167.1	1330	174.1	1506	197.1
広島	218	100.0	215	98.6	194	89.0	194	89.0	219	100.5	219	100.5
山口	307	100.0	312	101.6	304	99.0	195	63.5	204	66.4	219	71.3
徳島	754	100.0	572	75.9	697	92.3	631	83.7	608	80.6	602	79.8
福岡	824	100.0	860	104.3	871	105.7	793	96.2	685	83.1	736	89.3
佐賀	290	100.0	255	87.9	263	90.7	258	89.0	231	79.7	213	73.4
小計	19170	100.0	20771	108.4	20550	107.2	18858	98.4	19444	101.4	20429	106.6
その他	517	100.0	568	110.0	576	111.4	560	108.3	583	112.8	577	111.6
総計	19687	100.0	21339	108.4	21126	107.3	19418	98.6	20027	101.7	21066	107.0

資料：農林水産省「米穀の農産物検査結果」

備考：各年度の10月31日現在（確定値）。ただし2012（平成24）年産については2013（平成25）年1月31日現在（速報値）を用いた。

ン（減少率14.3%）、兵庫産は4,816トン（減少率23.4%）減少している。すなわち兵庫の減少率が全国より9%高い。なお国税庁の統計では2000（平成12）年の検査数量は兵庫と福岡が示されているだけで他の府県の検査量は不明であるので比較することは出来ないが、判明している福岡は2000（平成12）年には1,059トンの検査量があったが、2012（平成24）年には736トンと30%も減少している。この他にも多くの府県で生産量が減少しているが、その一方で検査数量が増加している地域もある。富山は2008（平成20）年には98トン、2009（平成21）年はゼロであったが、2012（平成24）年には249トンと2.5倍以上の増加である。また2012（平成24）年には全国2位の検査数量となっている岡山は、2007（平成19）年の764トンから2012（平成24）年には1,506トンと、数量としては約2倍の増加となっている。

このように全国の小規模山田錦生産地は生産量の増加する地域と減少する地域に2分される傾向がみられる。この変化の実態を明らかにする目的で、三重県、滋賀県、鳥取県、広島県、山口県、佐賀県の酒造組合や山田錦生産地の実地調査結果を次に分析する。

Ⅲ. 三重における山田錦生産と日本酒生産

Ⅲ. 1. 三重における山田錦生産の状況と日本酒生産

三重における山田錦生産量は、表4には示されていないが2003（平成15）年度からほぼ240

トン前後で推移していたが、2009（平成21）年度に200トン进行切り、この3年間は200トン前後である。三重の山田錦生産と清酒業界の状況を三重県酒造組合の専務理事である齋藤和夫氏へのインタビュー調査に基づいて以下にまとめた⁵⁾。

Ⅲ. 1. (1) 山田錦生産の状況

三重県で消費する酒造好適米は、富山県産五百万石がもっとも多く、第2位が三重県産山田錦となっている。三重県における山田錦の栽培の歴史と現況は次の通りである。

山田錦の栽培は戦前から取り組まれ、昭和30年代には県内で200ha以上の規模で栽培されていた。しかし伊勢湾台風でコメ作りが大きな被害を受けてから早生品種への切り替えが進み、田植え時期が早くなるにしたがって山田錦の作付面積が減少し、1967（昭和42）年には県の奨励品種から廃止されほとんど栽培されなくなった。

これ以後、県内消費の酒造好適米は大部分を県外に依存する状況であった。しかし1980年代以降の吟醸酒ブームの影響で、三重県内の酒蔵の間に吟醸酒の生産意欲が高まり、兵庫産山田錦を入手したいという酒蔵が多くなった。当時、兵庫は購入実績がない県にはなかなか山田錦を売ってくれないため、山田錦を手に入れるのが極めて困難な状況であった。それなら県内で生産しようということになり、1980年代の終わり頃、三重県酒造組合連合会会長であった重藤久一氏（若戎酒造の先代社長）が関係各所に働きかけて地元での山田錦栽培が再び始まることになった。重藤氏の熱意によって山田錦栽培の復活が可能になったといえる。

当時、三重県内で酒米を栽培している農家はなかった。そのためまず山田錦に取り組んでくれる生産者を募るところから始めた。1989（平成元）年には再び三重県の奨励品種になり、伊賀地域に限定して山田錦の栽培が本格的に始められた。その後、地元農協、経済連等の生産者団体、三重県酒造組合連合会、食糧事務所、三重県等が一体となって伊賀山田錦生産振興協議会を設立し、生産と実需の連携や栽培技術の向上に向けた取り組みを行っている。協議会の活動としては、2年に1回山田錦生産者による蔵元訪問、毎年1月に山田錦の品評会や生産者大会、さらに8月には酒造メーカーと生産者、全農が山田錦の圃場を見て回る実需者交流会などを実施して需要に応じた高品質な山田錦を生産するために努力している。この他、山田錦の品質分析調査も行っている。また生産地の単位農協部会でも現地研修会や反省会を行って生産技術の向上に努めている。

現在の山田錦栽培の状況は、作付面積52.6ha、生産者数は55名（2011（平成23）年度）であり、栽培地域は伊賀北部農協と伊賀南部農協管内の伊賀市と名張市に限られている。作付量は毎年12月に県酒造組合が県内酒蔵の需要を取りまとめ、全農三重と契約して決定する。作付面積はこの5年間、ほぼ変化していないが、生産者数は減少した（2007（平成19）年53ha、生産者数約70名）。最近、兵庫県（全農兵庫）の方から山田錦を買ってくれと売り込みに来る

5) 2012年7月19日にインタビュー調査を実施した。

ようになったが、今は県内産で需要を満たしているので購入していない。

近年、酒米の種類が多様になってきている。三重県でも2007（平成19）年から初めての県育成品種である「神の穂」が栽培されるようになった。現在、生産量は年間約1,000俵であるが、山田錦からこれに切り替えるメーカーも出てきて今後生産量が増えることが期待される。

Ⅲ. 1. (2) 酒造メーカーの状況

1953（昭和28）年に三重県酒造組合が設立された。しかし古い記録は残されていないので詳しい歴史は不明である。かつては県内に大小多くの酒蔵があった。1989（平成元）年には酒造メーカー数70社であったが2012（平成24）年には39社に減少した。生産量は1998（平成10）年8,595klが2010（平成22）年には1,898klにまで落ち込んでいる。酒造メーカー数が減少した理由としては、1980年代末頃に、灘の大手酒造メーカーに桶売りをしていた酒蔵が、全国的な日本酒の消費量落ち込みの影響で灘に買ってもらえなくなって次々と廃業した。この10年ほど前からは経営者の世代交替の時期になり、後継者のいない蔵が廃業し、現在、後継者が育っている蔵が生き残っている状況である。

県内に残る34の酒造メーカーの中で最大規模は（株）宮崎本店（代表銘柄「宮の雪」）である。現在は焼酎生産が中心となっているが三重県内では他に抜きんで大きなメーカーである。次は規模が半分程度になって（株）河武醸造（代表銘柄「鉾杉」）と（株）若戎酒造（代表銘柄「若戎」）、さらにその半分程度の規模の（株）元坂酒造（代表銘柄「酒屋八兵衛」）と（株）清水清三郎商店（代表銘柄「鈴鹿川」）続く。この5社以外は規模がはるかに小さくなりほとんどが家族経営となっている。

古くより三重県の酒造りは南部杜氏が担っていたが、杜氏の高齢化が進んだことと生産規模を縮小する酒蔵が増えたことから、現在はほとんどの蔵で社長かその息子が杜氏を務めるか、あるいは社員杜氏に変わってきた。（有）稲垣酒造場（代表銘柄「御山杉」）は女性杜氏であるが2012（平成24）年度は生産を休んでいる。

技術指導の活動としては、年に1回9月に県外の技術者や国税局の研究者などを招いた研修会を実施している。この他、三重県工業研究所や三重県農業研究所とは定期的に情報交換を行っている。また毎年3月には三重県産日本酒の鑑評会を実施して酒造メーカーの技術力の向上に努めている。

後継者育成のための活動は独自には実施していないが、愛知県食品工業技術センターが実施する若手技術者養成の研修などを利用している。

Ⅲ. 1. (3) 酒造組合による販売促進の活動

三重県産の日本酒の販路は県内販売が県外を上回っている。しかし県内の消費量は年々減少する一方、特定名称酒を中心に県外販売が増加する傾向にある。2010（平成22）年度の場合、県内販売1,807klに対して県外販売は797klであった。三重県内で消費される日本酒の内、県内

酒の割合は約19%に過ぎない。その大半が灘や伏見の大手生産による日本酒や東北の酒が流入している。特に最近では個人の酒販店が少なくなり、日本酒販売が大手スーパーに取って代わられるようになった。しかし地元の酒造メーカーの酒は大手スーパーでは取り扱われないため販売が頭打ちとなっていると思われる。県外の販路としては東京と大阪がほぼ半々である。海外への進出を試みている酒造メーカーも10社ほどある。販売先は台湾、香港、北米など様々である。2012（平成24）年7月にはサンパウロで開催された「フェスティバル・ド・ジャパン」の三重県ブースに清水醸造と寒紅梅酒造が出店した。酒造組合としては独自に海外輸出に向けた活動を行っているわけではないが、JAICAを中心とした海外での販売促進活動の情報を組合員メーカーに提供するなどの支援を行っている。

国内での販売促進活動としては、毎年6月に東京で開催される「日本酒フェア」（日本酒造組合中央会開催）に組合の名前で参加している。県内では4年前から9月に「利き酒会」と、さらに同じく9月に県内酒販店の若手経営者と提携して「三重の酒を楽しむ会」と銘打ったパーティを開催している。「利き酒会」は酒類販売業者と飲食店関係者を対象として参加料無料で県内の蔵元の酒を体験してもらう試みである。これに対して「三重の酒を楽しむ会」は一般の参加者を対象とした催しで、入場料2,000円であるが例年好評を博しているので2012（平成24）年は定員を500名に増やした。

Ⅲ. 2. 伊賀地域農業改良普及センターおよび山田錦生産者⁶⁾

2011（平成23）年度は伊賀地域（伊賀市と名張市）の山田錦生産者は55名、栽培面積は52.6haであった。山田錦の生産を主とする生産者はいない。全員、うるち米を主としてそれへの附加的作物として山田錦を生産している。生産者側には山田錦生産への意欲はあると思われるが、山田錦の消費量が減少傾向にあるので栽培面積を増やすことができない状況である。生産者の調整はJAが行っている。作付割当て面積が減少しても、生産者数は減らさない方針である。

田植えは5月25日以降、刈取りは9月末から10月上旬に行うよう指導している。以前は生産者によって時期にばらつきがあったが、温暖化対策として晩植で田植えをするよう指導し、品質の統一を図るようになった。うるち米の収量は平均8.5俵／反だが、山田錦は6～7俵／反である。量より品質を大事にするように技術指導している。昨年度の売渡し価格は22,000～23,000円／60kgであった。

現在の所、特別栽培米作りには取り組んでいない。減農薬栽培をしても現状では価格に反映されないのが理由である。山田錦の栽培地として伊賀地域が選ばれた理由は、山田錦は晩生品種であるため台風の被害が懸念されるが、伊勢湾沿いの地域に比べ伊賀地域は比較的被害が少

6) 2012年7月20日に実施した三重県伊賀地域農業改良普及センター主幹芳尾和也氏と技師の川上拓氏へのインタビューによる。

ないこと、伊勢地域は用水利用の関係上、うるち米に合わせての水利用であり、晩生品種では水が使えないが、この地域では晩生の時期でも川係りの水が利用できることが考えられる。最近の試みとして、三重県の奨励品種である「神の穂」の栽培を山田錦生産者が手掛けるようになったが量的にはわずかである。

Ⅲ. 2. (2) 山田錦生産集落と生産者

伊賀地域農業改良普及センターでは生産者の協力を得て生育基準田（実証圃）を設け、定点観測によってデータを収集し、技術指導に役立てている。農業改良普及センターでの聞き取り後、管内に3軒ある生育基準田（実証圃）の栽培者の1人である伊賀市上友生地区嶋津昭氏の圃場を見学した。嶋津氏は経営面積2.8haのうち0.6haで山田錦を栽培している。山田錦の栽培は手間がかかる。うるち米と栽培時期が異なるので農機具も2回、徹底的に洗浄する必要がある。しかし価格的に有利であるので、栽培面積を増やしたいという希望を持っているとのことであった。しかし、山田錦の消費量が伸び悩んでいるので作付けの割当て面積が増えない事と、水利の問題（池掛りの田だと晩生の山田錦の時には水が利用できないため、川掛かりの田にししか栽培できない）があって、希望通りに増やすことができないと語っている。

嶋津氏の場合は同居している息子が、勤めの傍ら農機具を使用する作業は担当している。しかし上友生地区でも生産者の高齢化が進み、集落の全農家が加入する営農組合が徐々に活動を開始している。山田錦は栽培時期がうるち米と異なり、農作業の期間がずれるため営農組合には好評であるとのことであった。



写真1 三重県伊賀上野市上友生地区の山田錦圃場



写真2 上友生地区の山田錦生育基準田（実証圃）
右下方に見えるのは実証圃の標識。

Ⅳ. 滋賀における山田錦生産—東近江市大中の湖—

2012年7月26日に滋賀の山田錦生産地の一つである近江八幡市大中の湖を訪ねた。兵庫山田

錦の産地、中でも特A地区の多くは傾斜のある中山間地域に位置しているが、これに対して大中の湖では1枚が1haという広大で全く平らな圃場で山田錦が栽培されていた。

IV. 1. 東近江市大中の湖における山田錦栽培⁷⁾

IV. 1. (1) 酒米栽培の契機

滋賀県内で山田錦を生産しているのは、JAグリーン近江管内の安土、大中の湖、能登川、永源寺の3地区である。この他、JA東びわ湖やJA大津でも山田錦以外の酒造好適米を栽培する農家はある。

大中の湖で山田錦を栽培するようになった詳しい契機は記録にないが、1967（昭和42）年開拓地である大中の湖で営農が始まった当初、農業用機械を納入していた滋賀産業がもともと酒造関係の設備も扱う企業であり、そのため酒米も取り扱っていた。この滋賀産業を通じて種籾を入手したと聞いているとのことであった。近くに農業普及センターがあり、その協力を得て山田錦を作り始めたのではないかと推測される。

滋賀県には古から酒造好適米としては渡船があった。一時生産が途絶えていたが、1996（平成8）年に「滋賀渡船」として復活した。2011（平成23）年に渡船復活25周年事業を実施し、「渡船郷」の記念碑をJA大中の湖支店の前に建立されている。滋賀渡船の生産量は、JAグリーン近江の管内だけで、総作付面積12ha、約36tであった。

現在、大中の湖の農家数は116戸（主たる農家は112戸）、米と野菜、それに酪農が農業生産の中心である。酒米を生産する農家は23戸であるが山田錦を作っているのは現在4戸である。かつては10戸以上あったが4戸まで減少した。

他の品種の酒造好適米は需要の伸び悩みのため生産量を減少させているが、山田錦は減っていない。昨年度の山田錦の価格は兵庫県B地区よりやや安い20,000円/60kgであった。滋賀渡船はそれよりやや高く、兵庫県のB地区とほぼ同じ価格である。

酒米を農家が酒造メーカーに直販するということはしていないと思う。JAが買い上げ、流通業者と調整しながら販売している。

IV. 1. (2) 酒米部会

管内で酒米を生産している安土、大中の湖、能登川、永源寺の農家で酒米部会を組織している。酒米部会では年に4～5回程度の会合を開き、技術の向上に努めている。そのうちの3回には農業普及センターも参加して栽培検討会を行っている。また時には酒造メーカーの見学も実施しているが、成分分析結果を農家にフィードバックするところまでは取り組めていない。現在行っている山田錦の契約栽培は酒米部会が率先して取り組んできた結果である。

7) JAグリーン近江、大中の湖支店営農経済課の中川和正氏とJAグリーン近江営農事業部営農企画課担い手営農渉外担当の岡本慎平氏へのインタビューによる。

山田錦の収量は、7～8俵／反である。生産量の多さより、品質の向上を目指すよう生産者に指導している。近年の温暖化の対策として晩植を指導しているが、なかなか実践してもらえていないのが現状である。今後、1等米の比率をもっと高めていきたいと考えている。減農薬による特別栽培は「滋賀エコじまん環境こだわり農作物」として取り組んでいる。

IV. 2. 山田錦生産者

次に大中の湖における山田錦生産の初期からの生産者であるA氏（73歳）の圃場を見学した。A氏は1965（昭和40）年に大中の湖に入植し、かつて80ha経営していたこともあるが、高齢になり今は妻と二人なので70haに減らしている。



写真3 琵琶湖東岸に広がる山田錦圃場。1区画1haの広大な圃場で栽培されている。



写真4 特別栽培米づくり「滋賀エコじまん環境こだわり農産物栽培ほ場」の標識が立つ山田錦の圃場

A氏によると山田錦を生産し始めた頃は滋賀県農業普及センターの指導員による技術指導を受けていたが、近年は経験に基づいて自分で考えて栽培している。山田錦を栽培するようになったきっかけは、JAから声を掛けられたことによる。当時、山田錦は商社に販売して、商社からJAに持ち込まれていた。JAに直接売ることができなかった。種籾の手配から販売まで民間業者の協力を得て山田錦の栽培が始まったものと思われる。

山田錦は確かに価格が飯米より良いが、晩植のため作業効率が悪く、また背が高いため倒伏の危険が高く作りにくい。コメづくりは肥料に見合うだけの価格で販売できない。自分のところは後継者もいないし、これ以上経営を拡大する意思はないと語っている。

V. 鳥取の山田錦生産者と酒造業者

2012（平成24）年12月13日、雪の積もる中を鳥取の大規模酒米生産農家の1人である鳥取県琴浦町別宮地区の杉山信一郎氏の圃場を訪れ話を伺った。杉山氏はもともと林業経営者である

が（杉山林業）、戦後の農地解放で解放した農地を長年にわたって集積し、現在では認定農業者となって酒米専門の農業経営を林業と平行して営んでいる。

V. 1. 鳥取の山田錦生産者の現状

杉山氏の経営面積は10ha、酒造好適米ばかりを生産している。そのうち山田錦は6～7ha。その他、鳥取の酒米である強力と玉栄を作っている。うるち米生産は自家消費用のみである。

山田錦の栽培は1989（平成元）年頃から始めた。原酒造の社長と高校のPTA役員会で同席した時、「一度山田錦を作ってみてくれないか。」と言われたのがきっかけである。最初は兵庫県立農林水産技術総合センター酒米試験地に行き、教を乞うた。そのとき教えられた「肥料を多くやらないように」との言葉を忠実に守り、独学で山田錦の生産を続けてきた。山田錦は倒伏しやすいと言われるが、今では作り方でそれを防ぐことができるようになった。



写真5 日本海に向けてのびやかに広がる圃場。この一帯で山田錦を栽培している。



写真6 南側の大山山系を臨む。圃場の向こうに流れるのが水源の加勢蛇川。

初年度は4～5ha作付した。種籾は蔵元が探してきてくれた。主たる出荷先は、大谷酒造と山根酒造である。蔵元との契約栽培を行っている。山根酒造は原料米の生産者ごとに樽を分けて酒造りをしている。去年の仕込み酒から自分の名前（杉山）を冠した日本酒を販売し始めた。

山田錦の田植えは5月末、刈取りは10月15日以降に行っている。強力が一番稲刈りが早く、玉栄、そして山田錦と作業の時期が段々遅くなるので少ない人手でも生産することができる。もともと経営の主体であった林業も含めて従事者は自分と娘、その他年間を通じて2名を雇用している。今では妻は引退しているが、以前は妻も現場で働いていた。この地域は大山水系に位置し、加勢蛇川から直接谷水を引き込んでいるので、1年中を通じて水温の低い水を確保できている。このため温暖化の影響が少ないのだと思う。去年の収量は初めて反当り9俵を超えた。例年は8俵／反ぐらいである。品質は概ね1等米である。

別宮集落の耕地は総面積38ha、戸数はかつて50戸以上あったが現在38戸に減少した。近年住民の高齢化が進行しているが集落営農は組織されていない。集落営農ではコメ作りはできない。やはり自分で全て手掛けて初めて良いコメ作りが出来る。林業と農業の両方を自分自身で経営しているため1年中多忙だが、毎年2月に妻・娘と一緒にフランスの農家を訪ね情報収集に努めているとのことであった。

V. 2. 大谷酒造株式会社

大谷酒造株式会社は年間生産量1,100石の鳥取県最大の酒造業者である。2004（平成16）年、先代社長が亡くなった後を妻の大谷修子氏が引き継いだ女性社長の酒蔵である。

2007年頃までは普通酒が7割、特定名称酒3割の比率であったが、その後はほぼ半々の割合に変化してきている。販売先は県内が6割、県外が4割である。県内販売の約8割は問屋を介しているが、県外販売は約8割を直接小売りに卸している。その他卸業者を介して大阪のデパートにも出荷している。

兵庫県から購入した山田錦は主に鑑評会に出展する酒の生産用として用いている。2011（平成23）年度の購入量は120袋（1袋＝30kg）であった。山田錦以外に強力と玉栄を使用している。琴浦町や大山町の15軒の農家と契約して栽培してもらっているが、不足分はJAから購入している。コメ生産者の高齢化が進んでいるが、15軒の中に40歳代の生産者が1名いて、彼のところからもっとも多くのコメを購入している。その他杉山さんからも多くを購入している。

酒造りは杜氏が中心になって行っている。杜氏は出雲杜氏である。63歳（2012年現在）と杜氏としては比較的若い。将来を考えて社員杜氏を育成するため2012（平成24）年に28歳の社員を年間契約で雇用した。近い将来もう1人雇用したい。蔵人は杜氏を入れて計10名、11月1日から翌年4月中旬までの季節雇用である。

消費者の拡大には女性と若い世代に飲んでもらうことも大事だと思っている。2年前にリキュールの醸造免許を取得し、地元のイチジクを使用したイチジクのリキュール「いちじくクイーン」を開発した。まだまだ研究が必要と思うが商品化して販売を開始している。

V. 3. 神亀酒造⁸⁾

鳥取県の主要山田錦生産者の（有）田中農場の山田錦を使って酒造りをしている埼玉県の酒造メーカー神亀酒造についても若干触れておく。八東町を中心にコメ作りを展開する（有）田中農場は、総経営面積約100haのうち30haで山田錦を生産している。神亀酒造は田中農場の山田錦を初期から購入している。

神亀酒造で純米酒生産を始めたのは1967（昭和42）年、現在の社長の小川原良征氏が大学生の時である。大学の恩師の「このままでは日本酒がダメになる」という言葉に刺激されて、当

8) 2013年2月1日にインタビューを実施。

時の社長であった父親に頼み込んで作ったのが最初で、その後研究を重ね1987（昭和62）年から全量純米酒に切り替えた。当時は自社の酒を理解してくれる販売店が少なかったので、リュックで1升ビンを背負って販売店に売り込みに回った。その成果で現在では一切広告をしないが販売店から注文が入るようになった。卸を通しての販売は約15%、残りは全て小売りの酒販店への直接販売で、販売先は全国47都道府県に及んでいる。

純米酒に切り替えるためには高品質の原料米の入手が欠かせないが、県の酒造組合を通じてではほしいコメを入手することが出来なかったため、自分の足で品質を確認しながらコメを確保するようにしてきた。その過程で出会った一つが鳥取県田中農場の米である。この他阿波の山田錦を使っている。産地には年3回足を運び、品質についてフィードバックするだけでなく、栽培方法についても細かく注文を出している。山田錦であれば何でもよいのではない、品質の確保が重要である、という小川原氏の言葉は山田錦の生産者にとってはもちろん酒造りにおいても心に銘じる必要がある。



写真7 神亀酒造の看板が事務所の中に無造作に立てかけられている。蔵の外には看板も標識も出されていないため、知らなければどこに蔵があるかわからない。



写真8 蔵人がもろみを仕込んでいる様子。仕込みの最中のもろみ室に入ることを許されて撮影することが出来た。

VI. 広島における山田錦生産の状況と酒造業界

広島県は西条を初めとして古くより西日本ではもっとも酒造りが盛んな県の一つである。毎年全国の杜氏が腕を競う新酒鑑評会の実施主体である（独立法人）酒類研究所が位置するのもここ広島県である。県独自で開発された酒米の種類も多い。古くは「八反35号」、「八反錦1号、2号」があり、この他「こいおまち」や「千本錦」、さらに酒造用掛け米の「めぐりあい」がある。

山田錦生産量は2012（平成24）年産で219トン（農林水産省 2012：「H24年米の農産物検査結果（速報値）」）と必ずしも多くないが、酒米全体では年間生産量2,000トンを超え、その3

割を県外にも販売している。表4に示したように、広島県の山田錦生産量は2009年、2010年と2年連続で200トンを下回ったのを除くとこの6年間ほぼ210トン余りで推移している。

酒どころ西条を抱える東広島市は県内の有数の酒米生産地でもある。広島で山田錦生産が始まった2002（平成14）年頃から東広島市酒米栽培推進協議会が組織され、活発な活動が行われている。東広島市は、農業後継者を確保し、耕作放棄地を減らして農業の振興を図る目的で山田錦生産を奨励し、東広島市酒米栽培推進協議会に対して補助金を給付し会の活動を支援している。また高齢化と兼業化が進む現状で、経営負担の軽減のために集落営農の組織化、法人化も推奨している。

次に、東広島市酒米栽培推進協議会の活動内容と、広島の山田錦生産の担う東広島市高屋町造賀地区小竹集落の農事組合法人「アイ・おだけ」についてまとめた。

VI. 1. 東広島市酒米栽培推進協議会

東広島市酒米栽培推進協議会は、高品質で均一な酒造好適米生産と日本酒の消費拡大・知名度の向上を目標として、酒米生産者と酒造関係者に加えて行政やJA、酒類総合研究所などの関係諸機関を広く包摂して組織されている（表5参照）。

活動としては酒米の技術指導（酒米育苗講習会3月）、関係機関との情報交換（総会6月、年5回の役員会）、各種研修（県内・県外研修）、イベントへの参加協力（酒祭り、山の日記念行事など）を行っているほか、行政への要望団体としての役割も果たしている。2007年に県が中止した新品種育成事業を、県や市に働きかけ3年間にわたって陳情を続けた結果、再開を勝

表5 東広島市酒米栽培推進協議会会員

生産者	個人会員	造賀 杵原 高屋東 造賀	19 2 2 2
	農事組合法人		
酒造会社関係	西条	賀茂泉酒造株式会社 賀茂鶴酒造株式会社 福美人酒造株式会社 白牡丹酒造株式会社 西条鶴醸造株式会社 亀齢酒造株式会社 西条酒造協会	
関係機関	株式会社サタケ （独法）酒類総合研究所 県総研食品工業技術センター 県総研農業技術センター 東広島市 JA全農広島県本部 JA広島中央 JA高屋グリーンセンター		
技術顧問	前重通雅		

資料：東広島市酒米栽培推進協議会「平成24年度通常総会資料」

ち取るという実績を上げている。

会員である山田錦生産者数は近年、減少傾向にある（2009（平成21）年から4名減）。高齢化も理由の一つであるが、その他、晩植であるために作業効率が悪いことや、晩植に適した圃場の確保の問題、さらには背が高く倒れやすいという山田錦の作りにくさなどが原因となっている。

山田錦の作付面積は、毎年酒造メーカーから出される購入希望量に従って決定される。2012（平成24）年度の作付総面積は40ha、個人の生産者の作付面積は平均0.7ha、農事組合法人「アイ・おだけ」は4.0haであった。生産者数を制限するわけではないが、前年度実績に基づいて作付割合を決めるので、結果として生産者の新規参入が阻まれている。

VI. 2. 広島県の山田錦生産と集落営農（東広島市造賀地区小竹集落における山田錦生産）

東広島市造賀地区では「ひろしま山田錦の里」と自ら名付け、山田錦の生産に取り組んでいる。

広島県東広島市造賀地区小竹集落で山田錦の生産が始まったのは1999（平成11）年のことである。1989（平成元）年から雄町を栽培していたが、雄町から切り替えて山田錦を3ha栽培し始めた。2003（平成15）年から集落営農組織を正式に法人化して農事組合法人として立ち上げた。酒米栽培協議会にも農事組合法人として加盟している。農作業は7名のオペレーターを中心に実施されている。集落営農組織が立ち上がったおかげで、農機具も組合の共同所有となり、個別農家は草刈り機以外大型の農機具を所有しなくてもよくなった。農作業も水の管理や施肥、農薬散布などを担うだけで負担が少なくなった。東広島市役所の担当者が語るように、農作業の負担が軽減されたので若者が地元に戻ってきてくれる可能性が高まった。しかし組織立ち上げから10年が経過し、当初50～60歳代だったオペレーターの高齢化が進んでいるが、現時点ではそれに代わる人材が得られないままである。山田錦生産に取り組む意欲的な農家がある反面、現地を見た限りでは、管理が必ずしも十分とは言えない圃場もみうけられ、法人化の



写真9 地区内を走る国道375号線沿いに建てられている「山田錦の里」の標識



写真10 小竹集落の山田錦生産に圃場。その向こうに見える家並が小竹集落

新たな局面に差し掛かっているように思われる。

VII. 山口における山田錦生産の状況と酒造業界

日本酒の生産量が下降線を辿る中で、近年、生産量を増やしている数少ない県が山口である（表6参照）。前述の全国の日本酒消費量で示したが、特定名称酒の伸びが増加の要因となっている。すなわち、表6に示すように、山口県では一般酒の減少だけでなく特定名称酒の中で吟醸酒と本醸造酒は減少しているが、純米吟醸酒と純米酒の生産量が伸びている。特に純米吟醸酒は2004（平成16）年から2011（平成23）年までの7年間で5倍もの増加となり、純米酒志向が顕著に表れている。

この純米酒の生産を支えているのが山田錦である。山口県で山田錦生産が始まったのは比較的早く1960（昭和35）年からである。山口の場合も兵庫山田錦が求める量の20%程度しか入手できなかったことが県内で生産を始めるきっかけとなっている。最初生産を手掛けたのは日置町（現、長門市）である。ここは杜氏の出身地であって、山田錦が手に入らないので杜氏が自分で作り始めたという。現在は日置町以外に徳地町、山口市仁保などJA阿武管内で生産されている。徳地町では山田錦生産協議会が組織されていて酒造業界とも連携している。生産者は退職後帰農した人などが多く高齢化が進んでいるが、最近徳治では40歳代の生産者が一人加わった。販売先は全量が県内酒造業者向けである。地元産米にこだわりを持つ酒造メーカーから県内産山田錦への要望がある。最近山口県独自の酒米である「西都の雫」を使用した地酒づくりに多くの酒蔵が取り組んでいる。

表6 山口県の課税移出数量の推移

	特定名称酒				一般酒	合 計
	吟醸酒	純米吟醸酒	純米酒	本醸造酒		
2004	126.5	281.2	202.2	279.7	1409.7	2299.3
2005	108.0	335.0	204.0	258.7	1334.7	2240.4
2006	115.9	403.2	221.0	239.6	1160.1	2139.8
2007	118.9	499.9	245.6	221.3	1071.8	2157.5
2008	120.6	624.5	234.8	200.3	979.7	2159.9
2009	113.3	815.2	260.4	181.6	902.3	2272.8
2010	87.1	1008.7	263.5	177.4	860.5	2397.2
2011	58.3	1418.4	326.6	172.0	868.2	2843.5

資料：山口県酒造組合「課税移出数量の推移」

県内の酒造メーカー数は、山口県酒造組合連合会が発足した1953（昭和28）年には163あったのが、現在では27、そのうち日本酒を生産しているメーカー数は18にまで減少した。しかし残っている蔵の関係は大変良好で、相互に協力し合って頑張っている。特に若手の後継者で組織されている組合の青年部が活動の中心になっている。また蔵の女性達（経営者の妻や娘、あるいは女性従業員など）で「なごみ会」を組織し山口県の日本酒を盛り立てようと山口県酒造組合と協力して活動している。

VIII. 佐賀における山田錦生産の状況と酒造業界

佐賀県は、九州一の穀倉地帯であり、また九州の中で1人当たりの日本酒消費量が多すぎる清酒王国の県である（6.6リットル／1人、国税庁平成22年）。このような背景を受けて酒造組合の活動も活発であった。また佐賀大学農学部には醸造学の講座あり、組合や蔵元とも様々な形で協力関係が結ばれ、その中から新しい酒造りへの取り組みも行われている。

VIII. 1. 佐賀県酒造組合

佐賀県では残念ながら山田錦栽培地域を訪れることが出来なかったが、佐賀県酒造組合事務局の大坪浩明氏からの聞き取りで知りえた県内の山田錦生産の状況の情報に基づいてまとめた（2012（平成24）年12月20日調査）。

VIII. 1. (1) 山田錦生産と消費の現況

佐賀県内で山田錦を生産し始めたのは2005（平成7）年頃からである。吟醸酒ブームを背景に県内の酒蔵が兵庫の山田錦を入手しようとしたが、購入実績を持たないため入手が非常に困難であった。そこで農協に働きかけ、農協から県内の米農家に生産を呼びかけてもらった。生産地域は鳥栖地区北茂安町、佐賀市、伊万里市有田地区、鹿島市、嬉野市塩田地区の5か所、栽培面積は54haである。山田錦を含む酒米全体の生産者数は150～180名、近年若手の農業者が増える傾向にある。山田錦の生産者は、以前から他の品種の酒米を生産していたものもいるが、新規に手掛ける生産者も含まれている。鹿島地区で最近、山田部会が設立されて徐々に生産者が加入するようになってきたが、他の地区ではまだそのような動きはない。

酒造組合によると県内産山田錦は全量県内の酒造メーカーで消費されている。佐賀県の山田錦の生産量は、2007（平成19）年には290千トンあったがその後減少傾向にあり、2012（平成24）年産米は213千トンとなっている（表4参照）。大坪氏によると県内産の山田錦の生産量は蔵元の需要を満たすには不足しているとのことである。さらに今年は兵庫の山田錦が発注量の一律12%削減でしか入荷できなかった。2012（平成24）年10月頃まで山田錦の生育は順調と聞いていたのに、11月になって削減と聞き、蔵元も米商社などに問い合わせたようだが入手困難で、生産計画の変更を余儀なくされた酒造メーカーもあったようである。

兵庫山田錦は2011（平成23）年まで全農佐賀を通して購入していたが、2010（平成22）年にJAみらい（兵庫県）の山田錦担当者が訪問してくれて直接の関係を持つことができた。そこで2011（平成23）年から全農佐賀を通じないで注文するようになり、安定して兵庫山田錦を手に入れることが出来るようになったと喜んでいて矢先に、12%削減になりショックを受けているとのことである⁹⁾。

県内の山田錦生産はJA主導で行われている。種籾も全農佐賀が準備している。大坪氏によると山田錦栽培農家は昨年から増えてきているそうであるが、農林水産省の検査結果によると生産量が減少しているのでこの点は今後、農協や生産地で実態を明らかにする必要がある。

VIII. 1. (2) 酒造メーカーの状況

1962（昭和37）年には県内に酒造メーカーが83社あったが、現在は29社である。そのうち20社が兼業で焼酎を生産している。兵庫産山田錦の最大消費メーカーは（株）五町田酒造で年間約5,500俵である。後は100俵前後が多い。

杜氏はかつて島原からも来ていたが今は肥前杜氏が1名残っているだけである。この杜氏が数社を掛け持ちで酒造りをしている。他の多くの蔵では社長ないしはその息子が杜氏となっている。息子の場合、大学で醸造学を学び、知り合いの蔵元で数年修行して家に帰って酒造りに従事するケースが多い。県内の蔵元の若手後継者を中心に酒造組合青年部を組織している。現在メンバーは15名、うち女性が2名いる。1名は蔵の後継者であり、もう1名は後継者の姉で大学で醸造学を学んだ人である。この青年部の15名がお互いに協力的な関係にあり、佐賀県酒造組合の活動の中心の一つになっている。

VIII. 1. (3) 販売促進活動

佐賀県酒造組合では、佐賀の酒の普及活動として様々な取り組みをしている。その中でも佐賀県独自の活動としては、女性に日本酒を知ってもらうために、夏に佐賀市か福岡市で開催される女性を対象とした「お酒の学校」や、佐賀大学農学部と西九州大学で20歳以上の大学生を対象に日本酒をテーマとした講座を開催している。

さらに数年前から「佐賀酒応援団」と銘打ったポータルサイトを開設し、これを通じて様々な情報を発信している。一般の部の会員はすでに当初目標の1,000人を超え、料飲店も目標の100軒の2倍近い200軒、小売店は100軒という当初目標を下回っているが60軒程度が会員になっている。2012（平成24）年11月11日には15の蔵元と会員の中の佐賀市内の料飲店15軒がタイアップして「佐賀酒ぎんた」と名付けたイベントを実施した。約700人の参加者が佐賀の繁

9) 全農兵庫では、2011（平成23）年産米より山田錦の品質向上を目指して生産者が調整時に使用する動力米選機のふるい目を、従来の2.00mmから2.05mmに引き上げた（JA・MYひょうご 2012）。これに伴い、全国酒造メーカーの注文にこたえることが出来なくなって、全国一律に発注数量の12%減で対応したとのことである。この需給逼迫状況は2014年度も継続している。

華街に繰り出して、まるで昔の佐賀の街が戻ってきたかのように活気があった。

また佐賀県酒造組合は県内の日本酒を普及させる目的で組合直営の料飲店を経営している。以前は佐賀市内に店があったが、現在は福岡市天神に日本酒バーを開き、佐賀の地酒を提供している。委託経営という形態ではなく、正規雇用の従業員1名を配置しての料飲店経営は他の酒造組合ではみられない普及事業である。

海外に向けての販売促進活動はまだ始まったばかりという状況である。2012（平成24）年に8歳が参加して初めて香港で試飲会を実施した。佐賀県が香港事務所をもっているのも、県とジェトロのサポートを受けて手始めに香港への輸出を考えているとのことである。

VIII. 2. 天吹酒造合資会社

天吹酒造では社長の天吹酒造合資会社（以下、天吹酒造）は社長の木下武文氏が酒造組合連合会の前会長であり、また次男が杜氏を務め、前述の酒造組合青年部の一員として活動しているということであったので、佐賀県の酒造メーカーの事例として取り上げる。

天吹酒造が用いている米は、秋田産秋田酒こまち、岡山産雄町、兵庫産山田穂、兵庫産美山錦、兵庫産愛山、それに県内産の山田錦と佐賀の華である。生産は一般酒が減少し、純米酒が増えてきている。現在では一般酒と特定名称酒が1対1の割合となっている。

販売先は県内が7割を占めているが、特定名称酒はほとんどが県外出荷である。海外は、香港、シンガポール、オーストラリア、英国に出荷している。常務の長男が海外を担当しているが、社長自身もオーストラリアなど海外に自分で足を運んで現地の事情を把握するように努めている。また2000（平成12）年頃から蔵の一部を改装して蔵見学に訪れた人などに有料で試飲してもらうことが出来るバーを開設している。

蔵人は杜氏の次男を入れて7人、全員が社員である。夏場の仕事をどう手当てするかが難しい点である。年齢は平均40歳弱と比較的若い世代が中心となっている。佐賀大学農学部醸造学の研究室から毎年学生の研修を受け入れている。研修生の中から蔵人として就職する学生が現



写真11 蔵の建物の一つに設えられた試飲バー。試飲用グラスとしてワイングラスが用意されている。

れている。また研究室で開発された新しい酵母を使った酒造りにも挑戦し、発酵の過程を撮影し研究・教育に利用してもらっている。

IX. まとめにかえて

長期的に消費量の減少が続いていた日本酒であるが、特定名称酒の消費増加によって2010（平成22）年度以降出荷量が下げ止まっている。これに伴い吟醸酒生産に欠かせない山田錦への需要の高まりを受けて兵庫県以外の地域での山田錦生産が増加してきた。この需給関係の変化に伴う山田錦生産状況に関する今回の調査で得られた知見を整理してまとめにかえたい。

まず第1に、山田錦の伝統的主生産地である兵庫の地位は揺るぎないものの、他地域の生産量の増加に伴い総生産量に占める割合は減少傾向にあることが明らかとなった。その背景には兵庫のグレードアップ戦略に伴う供給量の減少と、さらに構造的要因として生産地の耕作条件が影響していると思われる。兵庫や福岡、あるいは徳島や山口など生産量を低下させている地域は、従来から山田錦生産の適地と言われている傾斜地の圃場で生産している割合が高い。これに対して生産量を大きく増加させている岡山県は児島湾の干拓地の広大な圃場で、大規模生産方式で山田錦が生産されている。

第2に、山田錦生産の担い手の多様化が進行している点である。従来、小規模な家族経営者によって支えられてきた山田錦生産であるが、集落営農による共同経営（竹安，2007）に加えて、鳥取の事例でも示したように有限会社など法人経営による大規模経営も出現してきている。山田錦の需要は根強いものがあり、かつ収益率が飯米生産より3～4割高く、農家が山田錦生産に意欲を持つ理由の一つとなっている。その一方で最も評価の高い兵庫においても高齢化と人口減少の進展により生産農家の農業離れを食い止めることは現状では難しい状況にある。山田錦への需要はなお続くとみられるが、新たな担い手の出現によって個別農家の減少を補てんすることが出来るかどうか山田錦生産の持続的展開の鍵となろう。

今後の山田錦生産を考えると、多様な生産地の存在は日本酒の品質向上にとって有益であると考えられる。山田錦生産の種もみを兵庫県だけに留めるのではなく、全国の生産地でも入手できる体制を作り、各生産地で地域に適した栽培方法に取り組むことも山田錦と日本酒の品質向上につながる試みではなかろうか。

参考文献

著書・論文

春日雅司 (2014)、「酒米としての山田錦の魅力」神戸学院大学人文学部紀要第34号。

春日雅司・井上守正・竹安栄子 (2012)、『山田錦生産地からみた日本酒文化の現状と課題』、神戸学院大学人文学部。

竹安栄子 (2009)、「北播磨地区山田錦生産地の農業構造の変遷と現況：農林業センサス結果の分析より」、地域社会学分野編『地場産業の活性化と地域社会：大島地区酒米農家調査を中心に』、神戸学院大学地域研究センター。

竹安栄子・西尾祥子 (2008)、「酒米生産地における農業経営の現状と課題：北播磨地域の山田錦生産集落を事例に」、地域社会学分野編『地場産業の活性化と地域社会：殿畑旗営農組合調査を中心に』、神戸学院大学地域研究センター。

東条山田錦冊子編集委員会 (2006)、『東条の山田錦：日本一の酒米が出来るまで』東条山田錦フェスタ実行委員会。

兵庫県酒米振興会 (1961)、『兵庫の酒米 (兵庫県酒米振興会十周年記念誌)』

兵庫酒米研究グループ (2010)、『山田錦物語：人と風土が育てた日本一の酒米』神戸新聞総合出版センター。

参考資料

東広島市酒米栽培推進協議会 (2013)、「平成24年度通常総会資料」

日本農業新聞 (2014)、「酒米一部転作扱いに」2月31日

山口県酒造組合 (2012)、「課税移出数量の推移」

参考URL

国税庁「酒類販売（販売）数量等の状況表（全国計）」

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/tokei/kazeikankei2012/pdf/24-05.pdf> (2013年3月10日ダウンロード)

JA・MYひょうご「グレードアップ兵庫県産山田錦」

<http://ja-myhyogo.com/gradeup-y.html#> (2013年3月10日ダウンロード)

農林水産省「米穀の農産物検査結果」

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/syoryu/kensa/kome/> (2014年4月8日ダウンロード)

謝 辞

本稿は、2012年度京都女子大学研究経費ならびに2013年神戸学院大学人文学部研究推進費の助成を受けて実施した調査研究の成果の一部である。調査に当たってご協力いただいた関係者の皆さま、ならびに専門的見地から助言をいただいた兵庫県立農林水産技術総合センター酒米試験地主任研究員池上勝氏に心よりお礼申し上げます。